

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Nur. (2013). *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Amin, M. Muslim. (2014). *Potensi Bisnis dan Pelaku Utama Industri MIE di Indonesia, 2014-2018*. Creative Data Makes Investigation and Research. [www.cdmione.com/source/MIE2014.pdf](http://www.cdmione.com/source/MIE2014.pdf). Diunduh pada tanggal 28 Februari 2017.
- Andarwulan, Nuri dan Sutrisno Koswara. (1992). *Kimia Vitamin*. Rajawali Pers. Jakarta.
- AOAC. (1995). AOAC 925.10, 32.1.03 Solids (Total) and Moisture in Flour. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical. Chemists, Washington DC.
- AOAC. (1995). AOAC 938.04, 32.5.17 Carotenoids in Macaroni Products. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical. Chemists, Washington DC.
- Astawan, Made. (1999). *Membuat Mi dan Bihun Cetakan I*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). Standarisasi Nasional Indonesia nomor 01-3727-1995 tentang Tepung Jagung. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). Standarisasi Nasional Indonesia nomor 8217-2015 tentang Mi Kering. Jakarta.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. (2010). Tepung Jagung Termomodifikasi sebagai Pengganti Terigu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Volume 32 Nomor 6.
- Bartono, P.H. dan Ruffino E.M. (2006). *Dasar-dasar Food Product*. CV Andi Offset. Yogyakarta.
- Buchori, Luqman, Mohamad Djaeni, dan Laeli Kurniasari. (2013). Upaya Peningkatan Mutu dan Efisiensi Proses Pengeringan Jagung dengan *Mixed-Adsorption Dryer*. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang. *Reaktor*, Vol. 14 No. 3.
- deMan, John M. (1997). *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB. Bandung.
- Estiasih, Teti dan dan Ahmadi. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Ginting, Erliana. (2013). Carotenoid Extraction of Orange-Fleshed Sweet Potato and Its Application as Natural Food Colorant. Indonesian Legumes and Tuber Research Institute. Malang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. 24 No. 1, ISSN: 1979-7788, Terakreditasi Dikti: 80/DIKTI/Kep/2012.
- Helmi, Rifyan; Ridwansyah; Herla Rusmarilin. (2015). Karakteristik Kimia dan Fungsional Tepung Komposit dari Jenis Tepung Kasava Termomodifikasi pada Berbagai Metoda Pengeringan dan Tepung Terigu. Program Studi Ilmu dan

Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, USU, Medan. Ilmu dan Teknologi Pangan  
*Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol.3 No.4.

Herawati, W.D. (2014). *Budidaya Sayuran*. Javalitera. Yogyakarta.

Imanningsih, Nelis. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes. Jakarta. *Penelitian Gizi Makan* Vol 35 No 1.

Khaira, Kuntum. (2010). Menangkal Radikal Bebas dengan Antioksidan. Program Studi Tadris Matematika. STAIN Batusangkar. Batusangkar, Sumatera Barat. *Jurnal Saintek* Volume II Nomor 2 : 183-387.

Khusniyah. (2014). Pengaruh Tawas dan Soda Abu terhadap Hasil Pewarnaan pada Biji Buah Melon dengan Zat Warna *Rhodamine B* sebagai Bahan Kerajinan Bando. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya. *E-Journal* Volume 03 Nomor 01.

Kurniati, Lina Ika; Nur Aida; Setiyo Gunawan; dan Tri Widjaja. (2012). Pembuatan *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) dengan Proses Fermentasi menggunakan *Lactobacillus Plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae*, dan *Rhizopus oryzae*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS). Surabaya. *Jurnal Teknik Promits* Vol. 1, No. 1.

Kurniawati, Priyantini dan Wahono Hadi Susanto. (2015). Pembuatan Mi Kering Ubi Jalar Varietas *Ase Kuning*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2.

Lala, Fajrin Hal; Bambang Susilo; Nur Komar. (2013). Uji Karakteristik Mi Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu dengan Substitusi *Mocaf*. Jurusan Keteknikan Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* Vol. 1, No. 2.

Lestario, Lydia Ninan; Niken Indrati; Lusiawati Dewi. (2010). Fortifikasi Mi dengan Tepung Wortel. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.

Marliyati, Sri Anna; Ahmad Sulaeman; dan Mega Pramudita Rahayu. (2012). Aplikasi Serbuk Wortel sebagai Sumber B-Karoten Alami pada Produk Mi Instan. Departemen Gizi Masyarakat, FEMA, IPB. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Vol 7 No 2.

Mohammadi, A., Rafie, S.; Emam-Djomeh, Z.; Keyhani, A. (2008). Kinetic Models For Color Changes In Kiwifruit Slices During Hot Air Drying. *World Journal of Agricultural Sciences* Vol 4 No 3.

Muchtadi, Tien R. dan Sugiyono. (2014). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. CV Alfabeta. Bandung.

Nasoetion, Andi Hakim; Darwin Karyadi; Dedi Fardiaz; Aisjah Girindra; Norman Razief Azwar; Ibu Katsir Amirullah; Lucia Marina Isman; Siti Gretiani. (1987). *Pengetahuan Gizi Mutakhir : Vitamin*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Pato, Usman; Yusmarini Yusuf; Rifka F. Isnaini; dan Debby M. Dira. (2016). The Quality of Instant Noodle Made from Local Corn Flour and Tapioca Flour. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru. *Journal of Advanced Agricultural Technologies* Vol. 3, No. 2.
- Pitojo, Setijo dan Zumiaty. (2009). *Pewarna Nabati Makanan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- PubChem Database. (2005). Glycerol monostearate. National Center for Biotechnology Information, National Library of Medicine, National Institutes of Health. [https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Glycerol\\_monostearate](https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Glycerol_monostearate). Diunduh pada tanggal 12 Agustus 2016.
- Rahma, Rizka Aulia dan Simon Bambang Widjanarko. (2014). Pembuatan Mi Basah dengan Substitusi Parsial *Mocaf (Modified Cassava Flour)* terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik (Kajian Penambahan Tepung Porang dan Air). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Resti, Alzena. (2014). *Budidaya Tomat dan Wortel*. Pustaka Berdikari. Yogyakarta.
- Rustandi, Deddy. (2011). *Produksi Mi*. Metagraf. Solo.
- Salim, Emil. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf (Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu)*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Suarni dan Yasin. (2011). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. Balai Penelitian Tanaman Serealia. *Iptek Tanaman Pangan* Vol. 6 No. 1.
- Subarna, Tjahja Mujandri, Budi Nurtama, dan Antung Sima Firlieyanti. (2012). Peningkatan Mutu Mi Kering Jagung dengan Penerapan Kondisi Optimum Proses dan Penambahan Monogliserida. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bandung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Volume XXIII, No. 2.
- Sunarjono, H. Hendro. (2007). *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Trianto, Sabda Suryawan; Sarah Yussa Lestiyorini; Margono. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus carota*) menggunakan Pelarut Air. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret. *Ekuilibrium* Vol. 13. No. 2.
- Widiatmoko, Roni Bagus dan Teti Estiasih. (2015). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mi Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan & Agroindustri* Vol. 3 No 4.
- Zhai, Terry. (2014). Applications and Uses of Glycerol Monostearate. Food Chemical International Corporation. <http://www.foodchemadditives.com>. Diunduh pada tanggal 12 Agustus 2016.